

ЗАТВЕРДЖЕНО

Міністр
освіти і науки України

« _____ » _____ 2018 р

ПОГОДЖЕНО

Голова Національного агентства із
забезпечення якості вищої освіти

« _____ » _____ 2018 р.

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ ДРУГИЙ (МАГІСТЕРСЬКИЙ) РІВЕНЬ
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ МАГІСТР
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
(код та найменування спеціальності)

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Київ
2018**

I Преамбула

1.1. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(дата та номер наказу, яким стандарт затверджено та введено в дію)

1.2. Розроблено науково-методичною підкомісією №241 «Готельно-ресторанна справа» науково-методичної комісії №14 з транспорту і сервісу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України №375 від 06 квітня 2016р

Розробники стандарту:

Дишкантюк О.В. – голова підкомісії 241, к.т.н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

Бойко М.Г. – заступник голови підкомісії 241, д.е.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету

Бровенко Т.В. – секретар підкомісії 241, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв

Доценко В.Ф. – д.т.н., професор, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій

Клапчук В.М. – д.і.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Пасєка С.Р. – д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Навчально-наукового інституту економіки і права Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького

Писаревський І.М. – д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

1.3. Проект стандарту прийнято на засіданні науково-методичної підкомісії №241 «Готельно-ресторанна справа» (Протокол № від 2018р)

1.4. Проект стандарту прийнято на засіданні науково-методичної комісії №14 з транспорту та сервісу (Протокол № від 2018р)

1.5. Проект стандарту прийнято на засіданні Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (Протокол № від 2018р)

II Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Обмеження щодо форм навчання	Без обмежень: очна (денна), заочна (дистанційна)
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Магістр з готельно-ресторанної справи
Опис предметної області	<p>Об'єкти вивчення:</p> <p>Об'єктами вивчення та діяльності є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу усіх форм власності.</p> <p>Додатково для освітньо-наукових програм:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ аналітичні дослідження і прогнозування розвитку спеціалізованих і територіальних ринків; ▪ теорії та методики професійної освіти. <p>Цілі навчання:</p> <p>Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог</p> <p>Додатково для освітньо-наукових програм:</p> <p>формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення науково-дослідної та навчально-педагогічної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Теоретичний зміст предметної області:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретичні, методологічні та праксеологічні засади розвитку готельно-ресторанного бізнесу; - ґрунтовні уявлення про структуру та управління основними та допоміжними бізнес-процесами, принципи проектування та функціонування підприємств готельного і ресторанного господарства, що дозволить розв'язувати

складні задачі організації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- теоретичний базис для дослідження світових трендів сфери гостинності, чинників формування попиту та пропозиції готельних і ресторанних послуг в умовах конкурентного середовища;
- теоретичні знання моделей управління, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту;
- методологія контролювання рівня якості та безпечності продуктів і послуг відповідно до ISO 9000, HACCP, екологічної безпеки й ресурсозбереження сервісних, технологічних, виробничих процесів;
- виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням сервісно-виробничих процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій у сфері обслуговування;

Методи, методики та технології:

комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій сфери готельно-ресторанного бізнесу

Інструменти та обладнання: комп'ютерна техніка та інноваційні ліцензовані інформаційні програми, лабораторне устаткування, сучасне технологічне обладнання; спеціалізовані кабінети та лабораторії

Предметна область містить: знання з теорії і методології гостинності, наукових засад розвитку гостинності, управління доходами, управління якістю послуг готельного і ресторанного господарства, управління проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанних послуг у конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, управління регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, управління корпораціями, професійними об'єднаннями та організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня

Академічні права випускників	Право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти; на отримання післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, академічної мобільності.
Працевлаштування випускників	За фахом

III Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти

Обсяг:

- освітньо-професійної програми магістра на базі диплома бакалавра становить 90 кредитів ЄКТС;
- освітньо-наукової програми магістра на базі диплома бакалавра становить 120 кредитів ЄКТС.

Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю “Готельно-ресторанна справа”.

Вимоги щодо мінімального обсягу практики: не менше 10% від загального обсягу освітньої програми.

IV Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Магістр (рівень 8): Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Додатково для освітньо-наукових програм: здійснювати професійну підготовку здобувачів вищої освіти</i>
Загальні компетентності	ЗК1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку ЗК2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності ЗК4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей ЗК5. Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності ЗК6. Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань

	<p>ЗК7.Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями</p> <p>ЗК8.Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації</p> <p>ЗК9.Уміння розробляти проекти та керувати ними</p> <p>ЗК10.Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах</p> <p>ФК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі</p> <p>ФК3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p>ФК4. Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності</p> <p>ФК5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління</p> <p>ФК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</p> <p>ФК8. Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень</p> <p>ФК9.Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)</p> <p>ФК10.Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>

	<p>ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища</p> <p>ФК12. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні</p> <p>ФК13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів</p> <p>ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень</p> <p>ФК15. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>ФК.16 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових</p> <p><i>Додатково для освітньо-наукових програм</i></p> <p>ФК17. Здатність до здійснення науково-дослідної роботи у сфері гостинності</p> <p>ФК18. Здатність до педагогічної діяльності та організації освітнього процесу в професійній сфері</p>
<p>V. Інтегровані (узагальнені) результати навчання, що визначають нормативний зміст підготовки здобувача вищої освіти</p>	
<p>Когнітивна (пізнавальна сфера)</p>	<p>РН1) Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності</p> <p>РН2) Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію</p> <p>РН3) Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>РН4) Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН5) Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</p> <p>РН6) Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</p> <p>РН7) Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН8) Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності</p>

	<p>PH9) Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>PH10) Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p><i>Додатково для освітньо-наукових програм:</i></p> <p>PH11) Здатність розв'язувати науково-прикладні проблеми в сфері гостинності</p> <p>PH12) Знання закономірностей і принципів організації освітнього процесу у ЗВО</p> <p>PH13) Здатність досягати педагогічних цілей в процесі підготовки здобувачів вищої освіти</p>
Афективна (емоційна) сфера	<p>PH14) Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності</p> <p>PH15) Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності</p> <p>PH16) Діяти у полікультурному середовищі</p> <p>PH17) Використовувати комунікативні навички і технології</p> <p><i>Додатково для освітньо-наукових програм:</i></p> <p>PH18) Відповідати вимогам спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>
Психомоторна сфера	<p>PH19) Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень</p> <p>PH20) Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування</p> <p>PH21) Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики</p> <p>PH22) Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя</p> <p>PH23) Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації</p>
VI. Атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної дипломної роботи (або проекту)
Вимоги до заключної кваліфікаційної (дипломної) роботи	Кваліфікаційна дипломна робота (проект) повинна свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень,

	<p>направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми для сфери готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Перевірка на плагіат та оприлюднення на офіційному сайті відповідного підрозділу закладу вищої освіти.</p> <p>Незалежне експертне оцінювання (рецензування) фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Додатково для освітньо-наукових програм</p> <p>Кваліфікаційна дипломна робота (проект) повинна свідчити про опанування магістром з готельно-ресторанної справи системи загальнонаукових, спеціальних та професійних теорій і методик дослідження, володіння системним мисленням, відповідними компетентностями, необхідними для здійснення теоретичних узагальнень і вироблення практичних рекомендацій з питань галузевого та регіонального розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Кваліфікаційна дипломна робота (проект) повинна також містити розділ або підрозділ, з методики вивчення відповідної проблеми дослідження у процесі професійної підготовки здобувачів вищої освіти</p> <p>Незалежне експертне оцінювання (рецензування) науковцями і фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу</p>
VII. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	
<p>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</p>	<p>Принципи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість (публічність); - академічна доброчесність і свобода; - запобігання нетолерантності будь-якого типу або дискримінації щодо студентів і працівників; - самооцінювання або його еквівалент; - професійна компетентність; - відповідність вимогам національних стандартів якості вищої освіти; - підвищення відповідальності ЗВО за якість своїх освітніх програм; - налагодження ефективної взаємодії сфери освітніх послуг та ринку праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу. <p>Процедури:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розроблення і затвердження освітніх програм, які повинні відповідати другому (магістерському)

	<p>рівню національної рамки кваліфікації вищої освіти (НРК), їх поточний моніторинг і періодичний перегляд задля безперервного вдосконалення;</p> <ul style="list-style-type: none"> – студентоцентроване навчання, викладання та оцінювання, гнучке використання різноманітних педагогічних методів; – зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів вищої освіти (використання процедур об'єктивного оцінювання знань студентів через моніторинг результатів навчання та сформованих компетентностей шляхом упровадження різних форм контролю); – забезпечення якості науково-педагогічних кадрів (чесні і прозорі процеси щодо прийняття на роботу і розвитку НПК, заохочення їхньої наукової діяльності та інновацій у методах викладання); – навчальні ресурси та підтримка студентів (відповідне і належне фінансування навчальної та викладацької діяльності); – дотримання норм забезпечення якості освіти відповідно до принципу автономії ЗВО; – забезпечення ефективного інформаційного менеджменту у підготовці магістрів з готельно-ресторанної справи; – залучення незалежних експертів, у т.ч. зовнішніх стейк-холдерів (роботодавців, практиків, професіоналів).
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	Поточний моніторинг освітніх програм Діагностика та актуалізація освітніх програм (не менше одного разу на рік)
Оцінювання здобувачів вищої освіти	Внутрішня система оцінювання здобувачів вищої освіти відповідно до Положення про організацію навчально-виховного процесу у ЗВО Самооцінка і самоконтроль.
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	ЗВО забезпечує підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не рідше одного разу на п'ять років із збереженням заробітної плати відповідно до ст.60 Закону України «Про вищу освіту» та ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (Постанова КМУ від 30.12.2015 р., №1187) Конкретні форми підвищення кваліфікації визначає ЗВО

	Участь у національних та міжнародних конгресах, конференціях, симпозиумах тощо. Академічна мобільність, участь у грантових програмах.
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Визначається ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених Постановою КМУ № 1187 від 30.12.2015. Забезпеченість освітньої програми підготовки магістрів з готельно-ресторанної справи відповідно до умов ліцензування (Постанова КМУ від 30.12.2015 р. №1187) та акредитації ЗВО, зокрема, наявність: науково-методичних комплексів дисциплін (у тому числі електронних версій); лабораторії інформаційних технологій; лабораторії готельної справи, лабораторії ресторанної справи, пакетів спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, бібліотечного фонду фаховими, у т.ч. міжнародними, періодичними виданнями та інтернет-ресурсами
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Програмне забезпечення управління навчальним процесом. Забезпечення доступу здобувачів вищої освіти до інтернет-ресурсу та використання пакетів спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, обладнання аудиторій сучасними засобами навчання.
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Наявність у відкритому доступі сайту ЗВО (факультету, кафедри, підрозділу), постійне оновлення інформації, відповідальність за її якість та достовірність
Запобігання та виявлення академічного плагіату	Дотримання правил професійної етики Забезпечення дотримання системи прозорості та об'єктивності оцінювання результатів навчання Впровадження програм перевірки на плагіат наукової продукції
VIII. Перелік нормативних документів, на яких базується даний Стандарт	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Конституція України. 2. Закон України «Про освіту». 3. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р № 1341 « Про затвердження Національної рамки кваліфікацій ». 4. Постанова Кабінету Міністрів України від 15 квітня 2015 р. № 244 «Про утворення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти». 	

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».
6. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009: 2010.
7. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010.
8. Постанова КМУ від 15 квітня 2015 р. № 216 Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 22 серпня 1996 р. № 992 «Про Порядок працевлаштування випускників вищих навчальних закладів, підготовка яких здійснювалась за державним замовленням».
9. Постанови Кабінету Міністрів №1187 від 30.12.2015 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».
10. Лист МОН України №1/9-120 від 11.03.2015 «Про організацію вивчення гуманітарних дисциплін».
11. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти від 19.01.2016 р.

ІХ. Пояснювальна записка.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
ЗК1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, пріоритетів національного розвитку	+	+	+	+
ЗК2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності		+	+	
ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності		+	+	+
ЗК4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей		+	+	
ЗК5. Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності		+	+	+
ЗК6. Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань		+	+	
ЗК7. Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями		+	+	+
ЗК8. Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації		+		+
ЗК 9. Уміння розробляти проекти та керувати ними	+	+	+	+
ЗК10. Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях	+	+	+	+
Спеціальні (фахові) компетенції				
ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах	+	+		
ФК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі	+	+		
ФК3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності	+	+		+

ФК4.Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності	+			+
ФК5.Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління.	+	+	+	+
ФК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
ФК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг.	+	+	+	+
ФК8.Вміння документально оформлювати управлінські рішення, визначати правомірність рішень.	+	+	+	+
ФК9.Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами).			+	+
ФК10. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності, корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+		+
ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища.	+	+		+
ФК12.Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні	+	+	+	+
ФК13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів	+	+		+
ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень	+	+		+
ФК15.Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу	+	+		+
ФК.16 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових	+	+		+
Додатково для освітньо-наукових програм:				
ФК17.Здатність до здійснення науково-дослідної роботи у сфері гостинності.	+	+	+	+
ФК18.Здатність до педагогічної діяльності та організації освітнього процесу в професійній сфері	+	+	+	+

<i>Психомоторна сфера</i>																												
РН19) Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень	+		+			+	+	+		+	+						+				+			+	+			
РН20) Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування		+		+	+						+	+					+		+									
РН21) Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики		+						+						+	+										+			
РН22) Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя		+		+	+	+				+																	+	+
РН23) Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації		+													+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	

